

**Структура технологического паспорта пищеблока образовательной  
организации**

**ПАСПОРТ**

пищеблока МБОУ «Гимназия №11»

Адрес месторасположения Ленинградская область, город Выборг, Школьный  
переулок, дом 5

Телефон

+7(81378) 203-78

эл почта:

[gim11.vyborg@yandex.ru](mailto:gim11.vyborg@yandex.ru)

Директор



Н.А.Моисеева

## Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации:
  - численность обучающихся по возрастным группам,
  - в том числе численность льготной категории обучающихся
- 2.Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся
- 3.Модель предоставления услуги питания
  - оператор питания
  - длительность контракта
4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции
5. Инженерное обеспечение пищеблока
  - водоснабжение
  - горячее водоснабжение
  - отопление
  - водоотведение
  - вентиляция помещений
6. Проектная мощность (план-схема расположения \помещений) пищеблока
7. Материально-техническое оснащение пищеблока
8. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой
9. Характеристика бытовых помещений
10. Штатное расписание работников пищеблока
- 11.Форма организации питания обучающихся
- 12.Перечень нормативных и технологических документов

**1. Общие сведения об образовательной организации, указываются следующая информация:**

Руководитель образовательной организации  
Директор Моисеева Наталья Анатольевна  
Ответственный за питание обучающихся  
Пименова Нина Германовна, социальный педагог  
Численность педагогического коллектива 62 чел.

Количество классов по уровням образования 24

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	3	94	-
2	2 класс	2	64	-
3	3 класс	2	62	-
4	4 класс	3	84	-
5	5 класс	2	61	13
6	6 класс	2	62	10
7	7 класс	2	50	13
8	8 класс	2	59	12
9	9 класс	2	46	6
10	10 класс	2	39	13
11	11 класс	2	48	5
			669	

**2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся**

**2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся**

№ п\п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 5-8 классов	231	177	77
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-

	в т.ч. за родительскую плату	177	177	100
2	Учащиеся 9-11 классов	133	109	82
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
	в т.ч. за родительскую плату	109	109	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	286	289	100
	в том числе льготных категорий	-	-	-

## 2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п\п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	304	304	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-	-	-
2	Учащиеся 5-8 классов	231	54	23
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	48	48	100
	в т.ч. за родительскую плату	6	6	2,6
3	Учащиеся 9-11 классов	133	24	18
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	24	24	100
	в т.ч. за родительскую плату	-	-	-
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	668	382	57
	в том числе льготных категорий	72	72	100

--	--	--	--	--

### 3. Модель предоставления услуги питания

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО "КОМБИНАТ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ"
Адрес местонахождения	Ленинградская область, Выборгский район, г. Выборг, ул. Крепостная, д. 10
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	<a href="#">Ашихмин Сергей Николаевич</a>
Контактные данные: тел. / эл. почта	тел. 8 (81378) 2-76-23 <a href="mailto:foodvyborg@yandex.ru">e-mail: foodvyborg@yandex.ru</a>
Дата заключения контракта	06.09.2021
Длительность контракта	До 31.12.2021

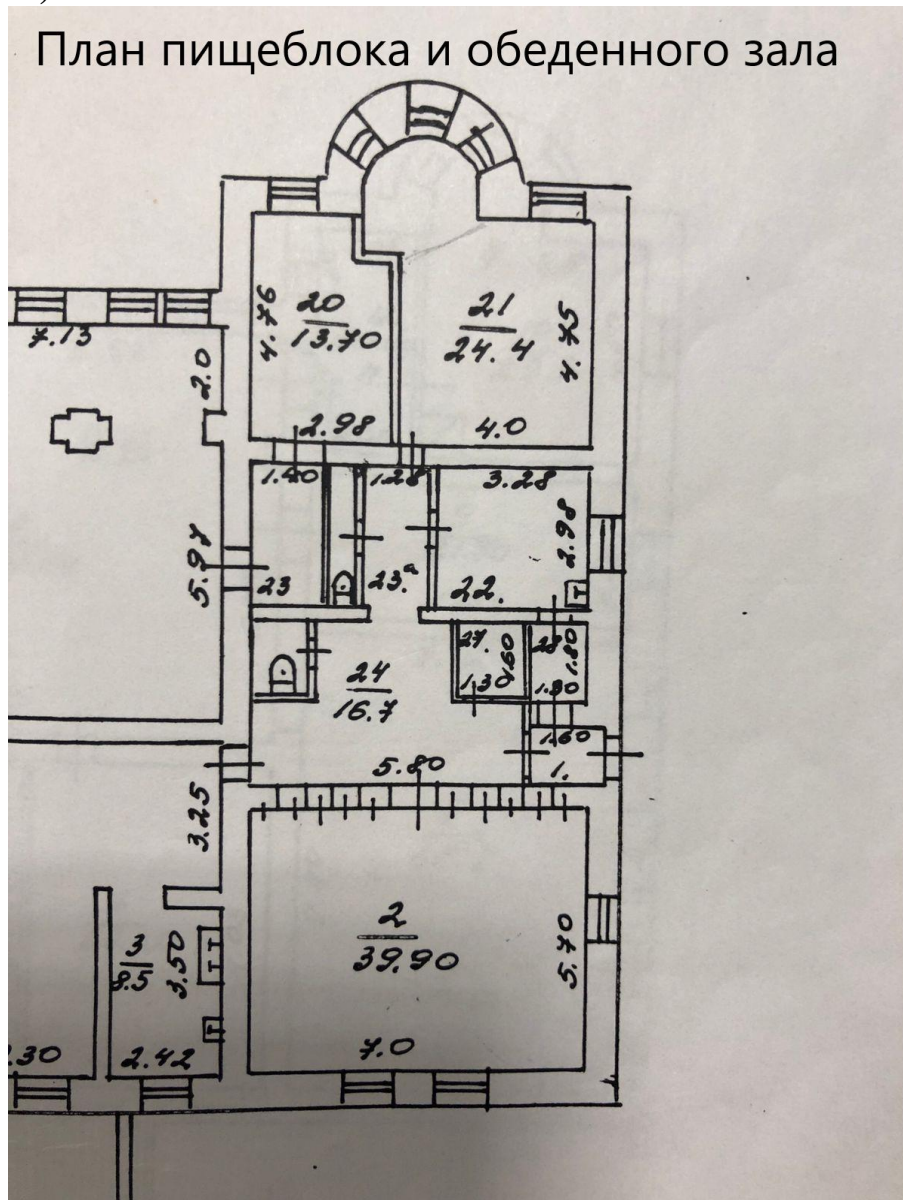
### 4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	-транспорт оператора питания
Условия использования транспорта	

### 5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное, резервное горячее водоснабжение
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
вентиляция помещений	Естественная, искусственная, комбинированная

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений пищеблока)



## 7. Материально-техническое оснащение пищеблока

Перечень помещений и их площадь м<sup>2</sup>

(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м <sup>2</sup>			
		Столовые школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		нет		
2	Производственные помещения		<b>104,66</b>		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		3,22		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех		24,4	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		39,9		-
2.6	Холодный цех		9,77		-
2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная		8,5		
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-
2.10	Помещение для обработки яиц			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		5,0		-
2.12	Моечная столовой посуды		5,44		-
2.13	Моечная и кладовая тары				--

2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	8,5	-	-
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	-
3	Комната для приема пищи (персонал)		нет		

### 8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования
	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Картофелечистка МОК-3	1	12.01.2009	12.01.2009	50
	Мясо-рыбный цех	Шкаф среднетемпературный ШН-0,7-1	1	07.02.2008	07.02.2008	60
		Шкаф среднетемпературный ШН-1,4	1	07.02.2008	07.02.2008	60
		Шкаф среднетемпературный ШН-1,4-1	1	07.02.2008	07.02.2008	60
	Горячий цех	Шкаф АКО	1	31.12.2005	31.12.2005	90
		Шкаф жарочный ШЖЭ-2	1	07.02.2008	07.02.2008	80
		Пароконвектомат ПК6-1/1ПМ	1	07.10.2011	07.10.2011	80
	Холодный цех	Стол 1000*600*850(каркас металлический)	1	07.02.2005	07.02.2005	80



	Раздаточная	Мармит ПМЭС-70К-60	1	07.02.2008	07.02.2008	80
		Мармит ПМЭС-70К	1	07.02.2008	07.02.2008	90
	Моечная кухонной посуды	Стол для чистой посуды Посудомоечная машина	1 1	05.09.2021г	05.09.2021	5
	Моечная столовой посуды	Стеллаж 1400*600*1600 (каркас метал.)  Стеллаж 1400*600*2000 (каркас метал.)4полки нерж. Стеллаж 800*400*2000 (каркас метал.)4полки нерж. Стеллаж 850*600*1700 (каркас метал.) 3полки нерж.  Стол 900*600*850 (каркас металлический) борт.+450*450л ев.отв.д/отх  Стол 1000*600*850(к аркас металлический) борт Стол 1000*600*850(к аркас металлический) борт Стол 1000*600*850(к	1  1  1  1	07.02.2008	07.02.2008	90

		аркас металлический) борт Стол 1000*600*850(к аркас металлический) борт				
	Производствен ное помещени е буфета- раздаточной	Холодильная витрина	1	26.01.2015	26.01.2015	80

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением А.**

### 8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче- ского оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производи- тельность	дата изготов- ления	срок службы	сроки профилакти- ческого осмотра
1	Тепловое						
2	Механичес- кое						
3	Холодильное						
4	Весоизмери- тельное						

### 8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№	Наименование	Характеристика мероприятий
---	--------------	----------------------------

п/п	технологического оборудования	наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических работ	проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	нет	нет		да	ООО «КСП»	Имеется
2	Механическое	нет	нет		да	ООО «КСП»	Имеется
3	Холодильное	нет	нет		да	ООО «КСП»	Имеется
4	Весомизмерительное	нет	нет		да	ООО «КСП»	Имеется

### 9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М <sup>2</sup>			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
	Пароконвектомат ПК6-1/1ПМ	1	07.10.2011	50	
	посудомоечная машина	1	05.09.2021	5	
	Шкаф холодильный СМ107-S (ШХ-0,7)	2	02.07.2008	50	
	Плита эл.ЭП-6ЖШ (лицо нерж) КЭТ-0,12	1	26.12.2018	40	

	Холодильная витрина	1	26.01.2015	60	
	Картофелечистка МОК-3	1	12.01.2009	50	
	Тестомесильная машина	1	31.12.1995	60	
	Мясорубка	1	31.12.2006	50	
	Кипятильник 16л.	1	31.12.2011	60	
	Шкаф среднетемпературный ШН-0,7-1 Шкаф среднетемпературный ШН-1,4 Шкаф среднетемпературный ШН-1,4-1	3	31.12.2006	70	

## 9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup>	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей

## 10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой -, площадь М <sup>2</sup>					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	1	100	Баз		37	Да
2	Технолог	1	100	Баз		30	Да
3	Повара	3	100	Баз		25	Да
4	Рабочие кухни (помощники)	2	100			20	Да

	повара)						

### 11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- меню по выбору

### 12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара
- Накопительная ведомость
- График приема пищи,
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- Ведомость контроля за рационом питания
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- График дежурства преподавателей в столовой
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся
- Положение об организации питания обучающихся
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания

### Приложение А

Рекомендованный перечень оборудования для оснащения столовых, организующих по разным моделям питание обучающихся в общеобразовательных организациях\*

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях			
		Комбинат школьного питания	Столовые, работающие на	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты

			сырье		
1	2	3	4	5	6
1	Складские помещения	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)
		Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	Стеллажи для гастроемкостей (передвижные)	
		Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)
		Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные
		Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	
		Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные
		Контейнеры передвижные для гастроемкостей			Контейнеры передвижные для гастроемкостей
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)		
		Производственные столы	Производственные столы		
		Картофелеочистительная машина	Картофелеочистительная машина		
		Овощерезательная машина	Овощерезательная машина		
		Моечные ванны	Моечные ванны		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
		Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Универсальный	Универсальный	Универсальный	

		привод	привод	привод	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.3	Мясо-рыбный цех	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)		
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный		
		Холодильный шкаф низкотемпературный (при необходимости)			
		Электромясорубка	Электромясорубка		
		Универсальный привод	Универсальный привод		
		Колода для разрубки мяса	Колода для разрубки мяса		
		Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)	Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)		
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование		
		Фаршемешалка (при необходимости)			
		Котлетоформовочный аппарат (при необходимости)			
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.4	Доготовочный цех			Производственные столы	
				Холодильные шкафы среднетемпературные	
				Овощерезательная машина	
				Моечные ванны	
				Стеллаж передвижной	
				Раковина для	

				мытья рук	
2.5	Горячий цех	При наличии зала: Котел электрический (емкость зависит от мощности)	Котел электрический (емкость зависит от мощности)	Котел электрический (емкость зависит от мощности)	
		Сковорода электрическая	Сковорода электрическая		
		Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат	
		Плита электрическая	Плита электрическая	Плита электрическая	
		Привод универсальный или протирочная машина	Привод универсальный или протирочная машина	Привод универсальный или протирочная машина	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.6	Холодный цех	Производственные столы (не менее 2-х)	Производственные столы (не менее 2-х)	Производственные столы (не менее 2-х)	
		Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2-х)	Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2-х)	Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2-х)	
		Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ	Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер	Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер	
		Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	
		Бактерицидная установка для	Бактерицидная установка для	Бактерицидная установка для	



		обеззараживания воздуха	обеззараживания воздуха	обеззараживания воздуха	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
		Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
2.7	Мучной цех	Производственные столы (с деревянным покрытием)	Производственные столы (с деревянным покрытием)	<b>Совмещается с горячим цехом:</b> Производственные столы (с деревянным покрытием)	
		Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	
		Просеиватель муки (при необходимости)	Просеиватель муки (при необходимости)		
		Привод универсальный	Привод универсальный		
		Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	
		Стеллажи передвижные	Стеллажи передвижные	Стеллажи передвижные	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.8	Раздаточная	<b>При наличии зала:</b> Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)
		Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)
			Касса	Касса	Касса
2.9	Помещение для резки хлеба	Шкафы для хранения хлеба	Шкафы для хранения хлеба	Совмещается с холодным цехом: Шкафы для хранения хлеба	
		Производственный	Производственный	Производственный	

		стол	й стол	й стол	
		Хлеборезательная машина	Хлеборезательная машина		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.10	Помещение для обработки яиц	Производственный стол	Производственный стол	Совмещается с доготовочным цехом	
		Моечные ванны (по санитарным требованиям)	Моечные ванны (по санитарным требованиям)		
		Емкость для обработки яиц	Емкость для обработки яиц		
		Овоскоп	Овоскоп		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.11	Моечная кухонной посуды	Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Стеллаж стационарный	Стеллаж стационарный	Стеллаж стационарный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.12	Моечная столовой посуды	При наличии зала: Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	
		Посудомоечная машина	Посудомоечная машина	Посудомоечная машина	
		Моечные ванны (трехсекционные)	Моечные ванны (трехсекционные)	Моечные ванны (трехсекционные)	
		Моечные ванны (двухсекционные)	Моечные ванны (двухсекционные)	Моечные ванны (2-хсекционные)	
		Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.13	Моечная и кладовая тары	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
		Контейнер передвижной	Контейнер передвижной	Контейнер передвижной	
		Моечная ванна (двухсекционная)	Моечная ванна (двухсекционная)	Моечная ванна (двухсекционная)	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.14	Производственное				Производственные столы (не

	помещение буфета- раздаточной				менее двух)	
					Электроплита	
						Микроволновая печь
						Холодильные шкафы среднетемперату рные (не менее двух)
						Раковина для мытья рук
2.15	Посудомоечна я буфета- раздаточной				Моечные ванны для мытья посуды (3 шт.)	
					Двухсекционная ванна (для стеклянной посуды и приборов	
						Стеллаж стационарный или Шкаф для хранения посуды
						Раковина для мытья рук
3	Комната для приема пищи (персонал)	Производственные	Производственны	Производственны	Производственн	
		столы	е столы	е столы	ые столы	
		Электроплита	Электроплита	Электроплита	Электроплита	
		Микроволновая печь	Микроволновая печь	Микроволновая печь	Микроволновая печь	
		Холодильник бытовой	Холодильник бытовой	Холодильник бытовой	Холодильник бытовой	
	Моечная ванна	Моечная ванна	Моечная ванна	Моечная ванна		
	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		

\* Тип, марка и количество оборудования зависят от количества обучающихся в общеобразовательной организации

